Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 129-2 (2005) (Arabic): FRUIT PRESERVED PRODUCTS, Part 2: JAMS AND JELLIES

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٢٩ -٢/ ٢٠٠٥

كودكس ٧٩ /١٩٨١

منتجات الفاكهة المحفوظة

الجزء الثانى :

المربى وجيلى المربى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م ١٢٩ ٢ / ٢٠٠٥

كودكس ٧٩ / ١٩٨١

مقدمـــة

م.ق.م١٢٩-٢ / ٢٠٠٥ الخاصة بـ منتجات الفاكهة المحفوظة جـ٢ : " المربي وجيلي المربي " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٩

ومتماثلة فنيًا مع المواصفة الدولية كودكس ٧٩ / ١٩٨١ الخاصة بـ" المربي وجيلي المربي "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

منتجات الفاكهة المحفوظة

الجزء الثانى :المربى وجيلى المربى

١- المجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الاساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالفاكهة المهروسة والمعروفة بالمربى والجيلى والتى تحضر من نوع واحد أو اكثر من الفاكهة .

١/١ هذه المواصفات لا تنطبق على :

ا- المنتجات المحضرة مع المحليات غير الكربوهيدراتية والمخصصة للاغراض التغذوية الخاصة .

ب- المنتجات التى تحتوى على كمية منخفضة من السكر .

ج- المنتجات المحضرة من ثمار الموالح والمعروفة باسم المرملاد .

٢/١ الخواص المميزة للمنتج :

- تتكون المربى من كمية غنية من الفاكهة .
- يحتوى المنتج على مواد صلبة ذائبة عالية نسبيا .
- يختلف المربى عن الجيلى فى ان العصير الناتج من الفاكهة الكاملة يصفى ويروق بالترشيح أو أى وسيلة أخرى مشابهة

٢- التعريف

١/٢ المربى :
هى المنتج المحضر من ثمار الفاكهة أو الخضروات او بتلات الورد او اى اجزاء نباتية مناسبة لعمل المربى والمعباة او المجمدة او المركزة من الفاكهة او اجزاء الفاكهة او لب او بيوريه الفاكهة مع او بدون عصير الفاكهة او مركز الفاكهة لمحتويات اختيارية ، والمخلوط مع المحليات الكربوهيدراتية مع او بدون اضافة ماء ، والمصنعة للحصول على القوام المناسب

٢/٢ الجيلى :
منتج محضر من فاكهة طازجة او مجمدة او معباة او مركزة او محفوظة باى طريقة اخرى والمحضر من ثمار سليمة كاملة نظيفة ، مجهزة لازالة اى اشياء غريبة بها وباستبعاد كل المواد الصلبة غير الذائبة والتى يجوز تركيزها بنزع الماء والخالى كليا من اجزاء الفاكهة المعلبة .

٣/٢ لب الفاكهة :
هو الجزء الصالح للاكل من الفاكهة سواء كان مهروسا او مجزاء الى قطع ولكن ليس بيوريه

٤/٢ بيوريه الفاكهة :
يعنى محتويات الفاكهة المتحصل عليه بالتصفية او باى طريقة ميكانيكية اخرى ٠
٥/٢ المواد الصلبة الذائبة :
تعنى نسبة المواد الصلبة الذائبة بالوزن والمقدرة بجهاز الرفراكتوميتر بعد التصحيح عند درجة ٢٠ س باستخدام جداول السكر الدولية بدون تعديل المواد الصلبة غير الذائبة او الحموضة ٠

٣- الاشتراطات الأساسية

١/٣ يجب الا تقل نسبة المواد الصلبة الذائبة فى المنتج النهائى عن ٦٥٪ بالوزن .
٢/٣ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشان وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذية الدولية .
٣/٣ لا تزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .
٤/٣ لا تزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم (٢٣٦٠) الخاصة "بحدود المعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية" .
٥/٣ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .
٦/٣ يجب ان يكون المنتج محضرا ومصنعا طبقا لطرق الصناعة الجيدة مسترشدا بتوصيات لجنة دستور الاغذية الدولية والجهات الصحية فى هذا الشأن وطبقا للمواصفات القياسية المصرية التى ستصدرها الهيئة ٧/٣ عند فحص المنتج بالطرق المناسبة لاخذ العينات والفحص يجب ان يكون :
١- خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها .
٢- خاليا من الطفيليات .
٣- يجب الا يحتوى المنتج على أى اثار ناتجة من الميكروبات الممرضة .
٤- خاليا من جراثيم الفطر والخميرة ٠
٨/٣ لايقل حجم المحتويات عن ٩٠ ٪ من السعة المائية للعبوات المعدنية ٠
٩/٣ يكون الضغط داخل العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا ٠
١٠/٣ اذا كانت المربى او الجيلى مصنع من صنفين من الفاكهة لا يقل نسبة الفاكهة المذكور اولا عن ٥٠ ٪ ولا يزيد على ٧٥ ٪ من المحتوى الكلى للفاكهة فيما عدا :
الشمام – سفرجل-ليمون- باباز- زنجبيل-تكون النسبة كما يلى :
١- الشمام والباباز تصل النسبة الاعلى للفاكهة الى ٩٥ ٪ كحداقصى ٠
٢- الاناناس والليمون والزنجبيل لا تقل النسبة المستخدمة عن ٥ ٪ من الحد الاقصى المسموح به ٠
١١/٣ اذا كانت المربى او الجيلى مصنع من ٣ انواع من الفاكهة لا يقل نسبة الفاكهة المذكور اولا عن ٣٣ ٪ ولا يزيد على ٧٥ ٪ من الفاكهة الكلية ٠
١٢/٣ اذا كانت المربى او الجيلى مصنع من ٤ انواع من الفاكهة لا يقل نسبة الفاكهة المذكور اولا عن ٢٥ ٪ ولا يزيد على ٧٥ ٪ من الفاكهة الكلية ٠
١٣/٣ تكون فترة الصلاحية طبقا لما هو وارد بالمواصفات القياسية المصرية رقم (٢٦١٣) الخاصة "بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية" .

٤- المعايير الوصفية

١/٤يجوز اضافة الاعشاب والتوابل والنقل والخل .
٢/٤ يجوز اضافة البكتين او اى مواد محسنة للقوام مسموح بها صحيا ٠
٣/٤ يجوز اضافة واحد او اكثر من المحليات الطبيعية المسموح بها وتشمل (سكروز- ديكستروز-سكريات محولة- فركتوز- شراب جلكوز- شراب جلكوز مجفف) ٠
٤/٤ نسبة الفاكهة الى المواد السكرية ٩:١١ عند بدء الطبخ .
٥/٤ يجب ان تكون المربى أو الجيلى محتفظا بخواصها الطبيعية من حيث النكهة والرائحة واللون وذات قواما لزج او شبه صلب مميزا للمنتج .
٦/٤ يجوز اضافة حمض الاسكوربيك لتحسين اللون ٠
٧/٤ يسمح بالعيوب في الحدود التالية :

العيوب	الحد الاقصى المسموح به
مواد نباتية غير ضارة من نفس نوع الفاكهة- اوراق- كاس- ساق اكثر من ١٠ مم (جميعهم مجتمعين على مساحة لا تزيد على ٥ مم٢)	قطعتين/ ٤٥٠ جم منج نهائى
نواة كاملة(كما فى الكريز) أوأجزاء من النواة .	١ قطعة / ٤٥٠ جم
اجزاء مكسرة من النواة بطول اقل من ٢/١ النواة والتى تزن على الاقل ٥ مجم .	٢ قطعة/ ٤٥٠ جم
ثمار مخدوشة وتشمل(اجزاء متغيرة اللون-متبقعة) .	٥ قطع / ٤٥٠ جم
الاملاح والشوائب المعدنية	
(فى مربى الفراولة)	٠,٠٤ ٪ بالوزن
(فى الانواع الاخرى)	٠,٠١ ٪ بالوزن

٥- العبوات والبيانات

١/٥ يجب ان يعبا المنتج فى عبوات تحمى ما بداخلها وتحافظ على خواصها الطبيعية .
٢/٥ يجب ان تصنع العبوات من مواد امنة ومناسبة للاستخدام والا تتسبب فى نقل أى مواد سامة أو رائحة ونكهة غير مرغوبة الى المنتج على ان تكون مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بها .
٣/٥ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ الخاصة" ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأه" يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية البيانات التالية ويجوز كتابتها بأى لغة اجنبية أخرى الى جانب اللغة العربية :-
١/٣/٥ اسم الصنف ونوعة
٢/٣/٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامتة التجارية ان وجدت .
٣/٣/٥ الوزن الصافى .
٤/٣/٥ قائمة بالمكونات مرتبة ترتيبا تنازليا .
٥/٣/٥ تاريخ الانتاج وانتهاء الصلاحية .
٦/٣/٥ المواد الصلبة الذائبة .
٧/٣/٥ نسبة حمض الاسكوربيك فى حالة اضافته
٨/٣/٥ عبارة "صنع فى مصر" فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشا فى حالة الاستيراد .

٥/٤ بطاقات العبوات غير المخصصة للبيع المباشر(المنتجات الوسيطة) :
١- يوضع على العبوة اسم المنتج ورقم التشغيلة واسم وعنوان الصانع أو المعبأ .
٢-المعلومات الأخرى وغير الموضحة على العبوة توضح على مستندات الشحن .

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا لما ورد بالمواصفات القياسية رقم ١٣٠ الخاصة " بالطرق القياسية لفحص منتجات الفاكهة ".

٧- المصطلحات الفنية

مربى	jams
جيلى المربى	jelly
سوق	stems
مقلمة	trimmed
اعشاب	herbs
توابل	spices
نقليات	nuts
بكتين	pectin
جيلاتين	gelatin
حشرات	insects
اجزاء حشرات	insect parts
شعر القوارض	rodent hair
حجارة	rock
زجاج	glass

www.pdftron.com PDFSecure Demo

٨- المراجع

- Codex Standard No. 79/1981 for jams (Fruit Preserves) and Jellies.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
-شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
-مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 129-2/2005

Codex : 79/1981

FRUIT PRESERVED PRODUCTS

PART :2

JAMS AND JELLIES

ICS : :67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality